Scritto da Vanni Berna
Lunedì 04 Aprile 2011 20:19

Da molto tempo l'uva Montepulciano è presente in Abruzzo e prende questo nome dal XVII secolo. Il vitigno Montepulciano è originario della Valle Peligna la sua uva sembra essere comune alle altre tipologie a bacca nera del meridione, tutte chiaramente derivanti dalla Grecia. Esistono diverse versioni sull'introduzione di questo vitigno in Abruzzo. C'è quella che vede il vitigno Montepulciano introdotto nella regione agli inizi del XIX secolo per opera di un viaggiatore proveniente dalla Toscana, e poi quella che sostiene la nascita del vitigno Montepulciano in Valle Peligna, notizia confermata da uno **scritto dello storico Michele Troia risalente al XVIII secolo.**

Le prime testimonianze scritte sulla presenza del vitigno Montepulciano in Abruzzo, risalgono intorno alla metà del 1700. *Narra lo storico greco-romano Polibio che il condottiero cartaginese Annibale, teneva per molti anni Roma sotto scacco e portava nelle vallate che scendono all’Adriatico l’esercito a riposare e a ristorarsi* con il vino prodotto nel territorio abruzzese. Q*uesto vino rinomato lo utilizzò anche per guarire i feriti.* E' nota infatti la leggenda secondo la quale **Annibale** guarì i suoi cavalli dalla scabbia dopo averli lavati con abbondante Montepulciano d'Abruzzo. Un altro che cita il suo nome è **Ovidio** ne "Le Metamorfosi", celebrando la bellezza dei vigneti della **Valle Peligna** (da cui proviene storicamente il vitigno del Montepulciano).

Il Montepulciano d'Abruzzo e il Nobile di Montepulciano non hanno alcun collegamento o legame fra loro, se non il nome. Infatti va precisato che il vino Montepulciano d'Abruzzo prende il nome dal vitigno che ne caratterizza l'uvaggio, mentre il vino toscano Nobile di Montepulciano, trae il nome dalla città in cui è prodotto, Montepulciano per l'appunto. Questo crea da più di due secoli un conteso tra gli abruzzesi e i viticoltori di Montepulciano (SI). La confusione fu dovuta alla similitudine di alcune caratteristiche ampelografiche, e la capacità di produrre vini simili. Inoltre venne a crearsi nella Baronia di Carapelle, tenuta de'Medici in Abruzzo, areale nel quale vennero importate le prime tecniche viticole ed enologiche evolute dalla Toscana in Abruzzo.

Si ha notizia di produzione e commercializzazione di "vino Montepulciano" fin dal 1821 nella vallata del Pescara (presumibilmente nella zona di Tocco da Casauria - Bolognano dove risiedeva la famiglia Guelfi). Tale affermazione è documentata da un rarissimo documento manoscritto di proprietà dell'arch. Tommaso Camplone di Pescara. Da diversi archivi risulta anche che alcuni cloni scampati alla devastazione della fine dell'800, vennero reperiti nella Marsica, su suoli nei quali la fillossera non riesce a diffondersi, situati probabilmente a Gioia dei Marsi, Aielli o San Pelino-Paterno.

Attualmente le nuove tecniche viticole ed enologiche consentono di coltivare il Montepulciano

ovunque, ma l'areale ottimale nel quale sembra acclimatarsi in maniera ideale è la Valle Peligna. Dalla vendemmia 2003 alla sottozona "Colline Teramane" è stata concessa la DOCG. Con opportune modifiche al disciplinare di produzione nel 2005, ad altre aree, è stata concessa anche la menzione "Riserva"; alcune IGT sono passate a sottozone DOC. A partire dalla metà degli anni ’20, arrivò il flagello della fillossera che nel giro di qualche anno ridusse in maniera significativa l’estensione e la qualità degli impianti. Il noto giornalista degustatore Daniel Thomases ha definito questo vino e le sue origine come“il classico pugno di ferro in guanto di velluto”.

Ogni anno a Luglio, nel comune di Vasto, si festeggia con la ”Sagra del vino".

Nel corso del 2008 è stata svolta un’indagine (Iri Infoscan per Vinitaly 2008) dimostrando proprio che il Montepulciano d'Abruzzo è al secondo posto (dopo il Chianti) tra i vini a denominazione d'origine più venduti in assoluto dalla grande distribuzione.

Vino degustato: Zeus Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2007 Azienda Gentile Vini.

Tipologia: Vino rosso secco DOC.

Uve: Montepulciano d’Abruzzo100%.

Gradazione: 14,5%.

Affinamento in botte: in botte di rovere francese di piccola capacità e in bottiglia per almeno 12 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Esame Visivo: La veste è di color rosso rubino con riflessi granati, consistente.

Esame olfattivo: Regala un prezioso patrimonio olfattivo, che si rileva con aristocratica parsimonia: frutti neri in succo, prugna secca, petali di viola appassita, mora, cacao, cuoio, vaniglia, liquirizia e legno nobile.

Esame gustativo: All'assaggio si coglie un'elegante armonia d'insieme, esalata dal tannino raffinato e dall'avvolgente morbidezza, rifinita da un finale spiccatamente "fruttato".

Abbinamento: Ideale per piatti importanti a base di carne rossa.

Temperatura di servizio: 18°C- 20°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €22,60- € 25,00.

Punteggio: 93/100.

Conclusione: Un grande rosso di territorio, austero, appagante e convincente.

Per informazioni o vendita Montepulciano d'Abruzzo online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.